



JEAN'S CAFÉ

RESTAURANT • BRASSERIE

*Manger chez nous,
c'est choisir la cuisine du goût :
gourmande, authentique et inventive.*

C'est du plaisir à partager !

Le titre de Maître Restaurateur est la seule distinction décernée par l'Etat aux professionnels de la restauration. Garantissant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Ce label s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité et saisonnalité des produits, qualité du service et de l'accueil...
Ou encore exigence d'une **cuisine entièrement faite maison. Un titre d'excellence.**



LES ENTRÉES

Escargots « Gros Gris » au beurre ail et persil

6 p. 12.00 € 12 p. 23.00 €

Producteur local - la Ferme du Bocage - Campagne lés Hesdin



Planche de cochonnailles à partager ou pas !

17.00 €

Planche mixte, cochonnailles et fromages de la Côte d'Opale



21.50 €

Aiguillettes de poulet panées

sauce BBQ

13.00 €

Terrine de campagne du Chef

pickles

9.50 €

Croquettes de crevettes grises *Excellent!*

sauce tartare

3 pièces. 18.00 €

Friture de seiches

sauce tartare

14.00 €

Tartare de thon

condiments, crème d'avocat

14.00 €

Accras de poisson

sauce marinara

5 p. 9.90 €

Saumon fumé «Maison» 100gr

crème fouettée, ciboulette, toast

21.00 €

POUR LES PETITS

Menu Enfant *Jusqu'à 10 ans*

14.00 €

Plat au choix :

Hamburger maison (viande de bœuf, sauce burger & cheddar)

Steak haché à la minute / Aiguillettes de poulet panées

Moules marinières / Poisson de la pêche du jour

Accompagnement au choix : frites / pâtes / légumes

Dessert au choix : 1 boule de glace / 1 crêpe maison au sucre / 1 fondant chocolat

Boisson: 1 sirop à l'eau

LES PLATS

Côte Terre

Steak de bœuf de races sauce à l'échalote, frites	22.00 €
Noix d'entrecôte à la plancha sauce au poivre vert, frites	29.00 €
Suprême de poulet fermier risotto crémeux au parmesan, pesto, jambon speck	22.00 €
Poitrine de Cochon confite millefeuille de pommes de terre et son jus	22.00 €
Epaule d'agneau confite curry de légumes, jus aux épices	24.00 €
Tartare de bœuf façon bistrot préparé par nos soins, frites	19.50 €
Tartare de bœuf façon Thai frites	22.00 €
Chicken Burger bun brioché maison, tomate, poulet pané au panko, cheddar, crème d'avocat, tomates confites	19.50 €
Cheddar Burger bun brioché maison, viande de bœuf, sauce, lard grillé, cheddar, oignons confits, tomate, pickles et frites	20.50 €
Double Cheddar Burger	27.50 €
Aiguillettes de poulet panées sauce BBQ, frites	19.00 €
Steak haché à la minute supplément oeuf à cheval frites	16.50 € 1.00 €

Côte Mer

Croquettes de crevettes grises sauce tartare, (6 pièces) frites ou salade verte	28.00 €
Tartare de thon condiments, crème d'avocat, frites ou salade verte	26.00 €
Filet de bar à la plancha fregola sarda aux légumes croquants, bouillon de crevettes	26.00 €
Steak de thon à la plancha spaghetti sautés aux légumes, sauce tataki	28.00 €
Accras de poisson 10 p. sauce marinara, frites ou salade verte	19.50 €
Gambas à la plancha beurre ail et persil, risotto crémeux au parmesan	22.00 €
Friture de seiches sauce tartare, frites ou salade verte	26.00 €

LES MOULES



de Bouchot du Mont St-Frieux Côte d'Opale

Servies avec frites **ou** salade verte en plat

À la crème

Entrée **12.00 €**

Plat **21.00 €**

À la marinière

Entrée **11.00 €**

Plat **20.00 €**

LES SNACKS *Pour faire simple!*

Servis avec frites **ou** salade verte

Welsh simple 18.50 €

cheddar Galloway fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire

Welsh complet 19.50 €

jambon et œuf

Croque-monsieur 14.00 €

pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne

Croque-madame 15.00 €

pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne, œuf

Omelette nature 13.00 €

Supplément au choix :
2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons

LES SALADES

Caesar 18.00 €

Salade romaine, blanc de poulet fermier pané au Panko, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce Caesar

Océane 21.00 €

Salade verte, saumon fumé «Maison», crevettes marinées soja-miel, crumble de chèvre, tomates cerises, oignons rouges

Estivale 19.50 €

Millefeuille de tomate coeur de boeuf, burrata, fraises, basilic

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, risotto, penne 4.50 €

Cassolette de légumes de saison 6.50 €

La frite chez nous, c'est...

**la frite fraîche de l'Authie
provenant de la ferme familiale Desoomer**



LES PASTA ET PIZZAS

Pâtes

Penne à la crème et saumon fumé «Maison»	22.00 €
Penne au pesto , basilic et parmesan	17.00 €

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino <i>Pour les petits</i>	8.80 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella	
Margherita	12.20 €
Sauce tomate, mozzarella	
Regina	14.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella	
Dahu	17.90 €
Base crème fraîche, chèvre, câpres, jambon Speck, pesto, tomates confites, mozzarella	
Saumon	17.80 €
base crème fraîche, saumon fumé «Maison», chèvre, oignons rouges, olives noires, mozzarella	
Mexicaine	17.90 €
Sauce tomate, boeuf haché, épices chili, cheddar Galloway, oignons rouges, mozzarella	
4 fromages	16.20 €
Base crème fraîche, emmental, chèvre, comté, mozzarella	
Veggie	17.50 €
Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)	

LES FROMAGES *de la côte d'Opale!*

Sélection de fromages

Les Frères Bernard - Fromagerie Artisanale Sainte Godeleine



14.00 €

BREAKFAST TIME

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast	12.00 €
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange	
Petit déjeuner Français	9.80 €
Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange	

LES PÂTISSERIES

La farandole du Jean's	12.50 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, «patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985»	9.50 €
Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar servi avec son shooter de vieux rhum Clément	11.00 € +3.50 €
Fondant au chocolat espuma caramel beurre salé	9.00 €
New-York cheesecake écume fruits rouges	9.50 €
Crème brûlée à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée	9.50 €
Fraises chantilly tuile nougatine	9.50 €
Gratin de fruits rouges	9.50 €

LES CRÊPES

Sucre	4.90 €	Caramel beurre salé	5.90 €
Cassonade	4.90 €	Chocolat	5.90 €
Confiture maison	5.40 €	Crêpe flambée	8.90 €
Miel	5.90 €	Au choix :	
		Grand Marnier ou Calvados	
		ou Cognac ou Rhum	

LES GOURMANDISES GLACÉES

Fabrication Artisanale Française

After eight Ice 9.00 €

Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly

Banana Jean's Ice 9.00 €

Vanille, fraise, chocolat, brochette de banane, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 9.00 €

Chocolat Liégeois 9.00 €

Dame Blanche 9.00 €

Colonel 9.00 €

À LA COUPE

3 boules 8.50 €

2 boules 6.50 €

Nos parfums de sorbets plein fruit

framboise, citron vert,
fruits de la passion

Nos parfums de crèmes glacées

Vanille, Café, Chocolat, Fraise,
Caramel beurre salé,
Menthe aux copeaux de chocolat



ICI TOUT EST
FAIT MAISON

**Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine,
à partir de produits frais et de saison, mitonnés sur
le moment, pour le bon sens et le goût du vrai.**

Produits allergènes : information disponible sur demande

Origine de nos viandes : France / Royaume-Uni / Irlande / Amérique du sud

Prix Nets TTC et Service inclus



CARTE DES BOISSONS



JEAN'S CAFÉ
RESTAURANT • BRASSERIE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



FAIT MAISON



QUALITÉ
TOURISME

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.